DER Strom

1 | 1954
5. JAHR

...elektrisch gebraten
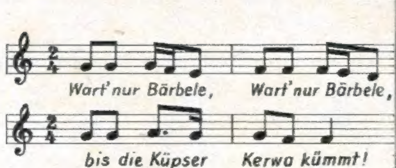




Deutschlands

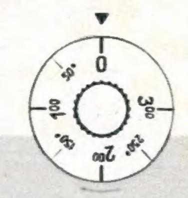
Vierlinge

kochen elektrisch









Die Automatik setzt sich durch

Auf eine 800jährige Geschichte konnte die fränkische Marktgemeinde Küps vor drei Jahren zurückblicken. Die Namen uralter Adelsgeschlechter sind mit den ehrwürdigen Bauwerken dieser Gemeinde verknüpft, die in der landschaftlich reizvollen Lage zwischen unterer Rodach und dem oberen Main von einem fleißigen Völklein bewohnt wird.
Mitten im schönen Küps steht das schlichte Haus des Schreinermeisters Zimmerlein, das um die Jahreswende 1935 plötzlich zu einem Mittelpunkt Deutschlands wurde: Vier gesunde Mädchen erblickten dort das Licht der Welt. Das war eine Silvester-Überraschung! Im Gegensatz zu den berühmten Fünflingen in Kanada, die von der Welt abgeschieden und ängstlich beobachtet aufwachsen, konnten Erika, Marga, Henny und Marianne sich im Elternhause ihres Lebens freuen und mit den Schulkameradinnen nach Herzenslust herumtollen. Kein Wunder, daß sie zu tüchtigen jungen Menschen inzwischen herangewachsen sind. Nach der Schulzeit ging es in die Lehre, und heute arbeiten drei der Vierlinge in der heimischen Industrie, die vierte hat das Schneiderhandwerk erlernt und sorgt für die Kleidung der Schwestern.
Mutter Zimmerlein hat darauf geachtet, daß ihre Vierlinge auch vom Haushalt etwas verstehen. Seit je beschäftigt sie ihre vier Sprößlinge immer abwechselnd an den Sonntagen beim Kochen. Und so blieb es nicht aus, daß im trauten Familienkreise oft genug darüber diskutiert wurde, wie man sich am besten



bei dieser Arbeit entlasten könnte. Eines Tages war dann die Lösung gefunden: Der Elektroherd konnte seinen Einzug halten, selbstverständlich ein Elektroherd mit vier Kochplatten, damit Erika, Marga, Henny und Marianne notfalls mit einem Schlage ein ganzes Festmahl richten können.
Frau Zimmerlein kommt gar nicht mehr aus dem Staunen heraus, wie viel leichter jetzt alles geht, wie billig die Elektroküche auch für ihre Verhältnisse arbeitet und — wie eifrig ihre Vierlinge beim Küchendienst sind.

Die vielseitige Elektroküche, die schon bei der Backhaube oder dem Tischherd beginnt, hat in letzter Zeit neue, grundlegende Entwicklungen gezeigt: den temperaturgeregelten Backofen. Die Schaltung erfolgt hier über einen Schalter mit Gradeinteilung von 50 bis zu 300° C. Die eingestellten Temperaturen werden ähnlich wie bei dem modernen Expreßbügler automatisch genau eingehalten. Dies erspart der Hausfrau noch mehr Zeit beim Backen und Braten und gewährleistet größte Arbeitssicherheit.
Auch bei Kochplatten ermöglicht ein Schalter mit entsprechender Einteilung (wie Abbildung oben zeigt) und mit automatisch arbeitendem Schaltwart eine sehr feinstufige Regulierung der Wärmezufuhr. Besonders wichtig für die Hausfrau ist es, daß nun auf der niedrigsten Schaltstufe ohne jede Aufsicht Speisen stundenlang warmgehalten werden können.
Die äußere Form der Elektroherde paßt sich seit je der neuzeitlichen Küche an, die im Sinne eines zeit- und wegesparenden Arbeitsablaufes sich immer mehr durchsetzt. Auch die kleinsten Küchen können zweckvoll eingerichtet werden. Die Beratungsstelle Ihres Elektrizitätswerkes wird Sie bei der Planung gerne beraten und Ihnen sagen, welch ein Elektroherd für Ihre Verhältnisse der richtige ist.

Lustige Horoskop Vorschau



Wassermann geb. 21. 1. bis 18. 2.

Sie haben eine glückliche Zeit vor sich. Ihre Wünsche werden sich erfüllen. Wenn Sie Ihre finanzielle Lage überblicken, können Sie auch langfristige Dispositionen treffen. (Anmerkung der Redaktion: Alles deutet darauf hin, die Unterlassungssünden der Vorjahre nicht zu wiederholen und rechtzeitig den Kühlschrank zu bestellen.)



Fische geb. 19. 2. bis 20. 3.

Eine unangenehme Auseinandersetzung im Familienkreis ist überwunden. Eigene Ansichten über einen Stier waren der Anlaß hierzu. Haben Sie jetzt Mut und suchen Sie ihn bei einem Löwen. (Anmerkung der Redaktion: Wann werden Sie endlich Ihre Küche ändern und elektrisch kochen?)



Einzelkochplatten, vor allem für Alleinstehende, gibt es auch feinstufig regulierbar und mit Schaltwart

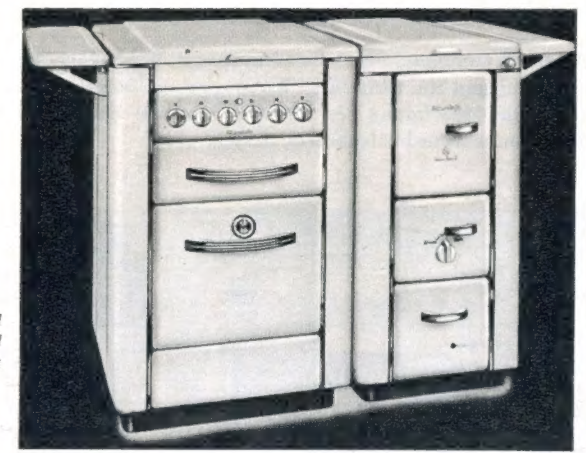


Neuartige, platzsparende Lösung: der Elektro-Kleinherd



Was kosten Elektro-Kochgeräte?

Einzelkochplatten	etwa ab 18 DM
Backhauben	etwa ab 30 DM
Tischherde	etwa ab 60 DM
Kleinherde	etwa ab 160 DM
3-Platten-Vollherde	etwa ab 240 DM
4-Platten-Vollherde	etwa ab 310 DM
Kohlebeistellherde	etwa ab 160 DM
Landwirtschaftsherde	etwa ab 375 DM



Neben dem E-Herd der Kohlebeistellherd als Küchenheizung



Der Landwirtschaftsherd, robuster gebaut, mit größerem Backofen und 30-cm-Kochplatte



Typischer Normalherd mit 3 oder 4 Platten



Widder geb. 21. 3. bis 20. 4.

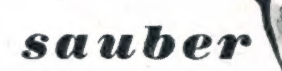
Sie haben sich in letzter Zeit zu viel zugemutet. Ihre Gesundheit könnte besser sein. Ihr Opfer wird nicht richtig anerkannt. Sie sollten auch etwas mehr an sich denken. Ein Besuch wird Ihnen überraschend schnell die Augen öffnen. (Anmerkung der Redaktion: Aha, die Frühjahrsmüdigkeit und die Anstrengungen der letzten großen Wäsche. Warum schaffen Sie sich nicht wenigstens zunächst eine Trockenschleuder an?)

Wir arbeiten



schnell

sicher



sauber



billig

mit unserem Elektroherd



Kochstromverbrauch im Normalhaushalt je Monat (gemessen am Jahresdurchschnitt):

Personenzahl	2	3	4	5	6
Verbrauch in kWh	50	60	70	80	85

Im Stromverbrauch ist die Bereitung von kleinen Mengen Heißwasser eingeschlossen. Die Zahlen bewegen sich je nach Jahreszeit und Lebenshaltung etwa um 20% nach oben und unten.

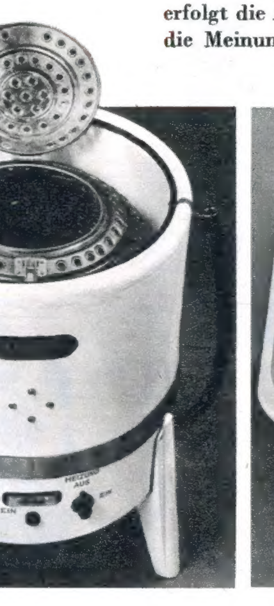
Leben wir noch im Mittelalte

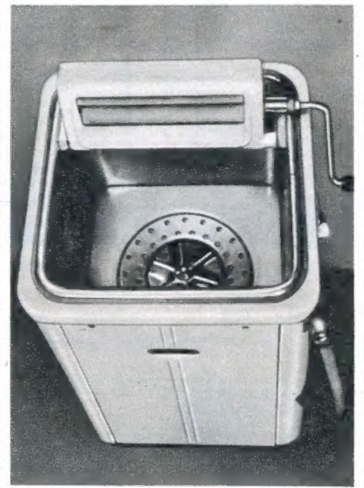
Frauen beim Wäschewaschen am Dorfweiher (Straßburger Holzschnitt 1518)

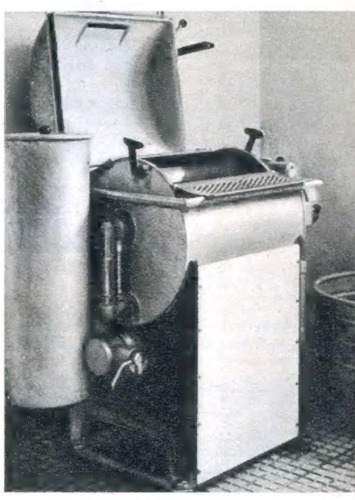
Unsere Kinder kennen jede Automarke, die Männer arbeiten mit modernsten Maschinen, die Kraft sparen, sicherer und billiger arbeiten. Und wir Frauen? Wie im Mittelalter stellen wir uns noch an das Waschbrett. Ist das nötig? Natürlich nicht, denn die Technik hat auch für das Waschen Einrichtungen geschaffen, die diese zeitraubende und anstrengende Arbeit uns abnehmen. An uns liegt es, davon Gebrauch zu machen. Natürlich kostet eine Elektro-Waschmaschine oder Trockenschleuder Geld. Aber für wie viele Dinge, die weniger wichtig sind, wird Geld ausgegeben! Hier geht es ja nicht allein um unsere Freizeit, sondern um unsere Gesundheit, die wir unserer Familie erhalten müssen. Dazu gehört ganz besonders die Entlastung bei der Wäsche, die in einem Haushalt regelmäßig anfällt.

Wer elektrisch wäscht und schleudert, erledigt diese Arbeit, wann man es sich einrichtet, und keiner merkt im Haushalt etwas Besonderes davon. Es gibt für uns Frauen nur eine Lösung: Waschmaschine einschalten — eigene Arbeitskraft ausschalten.

Elektro-Waschmaschinen können in Küche, Waschküche und als Gemeinschaftsanlagen im modernen Wohnungsbau aufgestellt werden. Hier erfolgt die Abrechnung des Stromverbrauches meist über Münzzähler, die Meinungsverschiedenheiten ausschließen.







Die närrische Zeit



Fastnachtszeit ist närrische Zeit mit Jubel, Trubel, Heiterkeit. Kennen Sie Lieselotte? Nein? Sie wohnt mit ihrer Freundin Carola in derselben Straße. Als faschingsfrohe Zeitgenossinnen stürzen sie sich mit Feuereifer in die Vorbereitungen. Es wird geplant und aufgetrennt, daß es nur so seine Art hat. Doch schließlich ist man ausstaffiert und fix und fertig kostümiert. Und mit dem erforderlichen Ernst geht es an die Gestaltung eines närrischen Programms.
Punkt 1: Großer Tanz bei — na, Sie wissen schon, wo man sich darauf versteht, Feste zu feiern. Klaus und Willi, die Ehemänner, hofft man schließlich doch herauszufinden.
Punkt 2: Fröhlicher Umtrunk in der heimatlichen Kemenate mit Musik und belegten Broten.
»Moment«, sprach Lieselotte, denn sie hatte ja Erfahrung, »die belegten Brote werden vorher angerichtet«. Und so ging man frisch ans Werk, pellte Wurst und harte Eier, schnitt Brot und Käse in Scheiben, verteilte Herings-, Fleisch- und sonstige Salate und türmte das Ganze zu riesigen Bergen.

»Très bien«, sagte Carola, denn sie sprach gern französisch, »diese Platten soll'n Dir sagen, es geht die Liebe durch den Magen«. Worauf man die lukullischen Genüsse auf den Balkon stellte, um sie kühl und sicher zu bewahren.
Dann fiel die Tür ins Schloß, und Lieselotte und Carola stürzen sich ins volle Menschenleben, die Narrenfreiheit zu genießen. Es wurde ein Faschingsdienstag, wie er im närrischen Buch der Lebensfreude steht, mit Tanz, Gesang, mit Pauken und Trompeten. Gegen 12 Uhr morgens beschloß man, dem angebrochenen Abend den würdigen Abschluß zu geben. Kellner bitte zahlen, Fräulein bitte die Garderobe, macht's gut Kinder, tschüs, Wiedersehen, und so schlenderten die Vier: Lieselotte, Carola, Klaus und Willi mit guter Laune und großem Appetit den belegten Broten entgegen.
Das Wetter war plötzlich umgeschlagen, es war wärmer geworden und regnete. Was tat's, man ging unter dem Regen durch und sah die Welt im hellsten Sonnenschein. In der Heimat angekommen,

r?

Der Fachmann spricht von Stampfer-, Strömungs-, Rührwerk- und Trommelmaschinen. Von diesen gibt es seitlich beschickte mit horizontal liegender Trommel (Zylinder oder Kugelform) und frontal beschickte, deren Stirnseite wie das Schiffsbullauge geöffnet wird.

Die Waschmaschinen haben unterschiedliches Fassungsvermögen und verarbeiten je nach Größe 2 bis 12 Kilo Trockenwäsche. Das Verhältnis von Wasserbedarf und Wäsche ist genau abgestimmt. Die Stromverbrauchskosten sind erfahrungsgemäß gering, gleichgültig, ob die Waschmaschine nur mechanisch bewegt oder elektrisch beheizt wird und zugleich trockenschleudert.

Sorgfältigste Installation, bei genauer Beachtung der Schutzmaßnahmen, und Geräte mit dem VDE-Zeichen sind unerläßlich. In allen Fragen sollte der Elektrofachmann zu Rate gezogen werden.

Mit dem hier unten gezeigten »Programmknopf« einer vollautomatisch arbeitenden Waschmaschine, die nicht mehr Raum als ein Kühlschrank benötigt, wird die ganze Wascharbeit, vom Einweichen bis zum Trockenschleudern, selbsttätig erledigt: 4 Kilo Trockenwäsche in 75 Minuten. Ein Kind kann diese »Arbeit« leisten.

Was kosten Elektro-Waschgeräte?

Elektro-Waschmaschinen	etwa ab 420 DM
Trockenschleudern	etwa ab 265 DM

Richtige Vorbereitung der Wäsche

Die **schmutzige** Wäsche bewahren wir luftig auf, also in Körben, Netzen oder Lattenkisten, nie in luftdichten Behältern. Dort wird sie muffig, und sie bekommt Stockflecken, welche sich nur sehr schwer entfernen lassen.

*

Beim **Sortieren** trennen wir die Wäsche, je nachdem, ob sie heißes Wasser verträgt oder nicht, also in

1) Tischwäsche, Leib- und Bettwäsche, Taschentücher, Herrenwäsche und Kleinkinderwäsche
2) bunte Wäsche und Strümpfe, Feinwäsche, Wolle und Kunstseide

Kopfkissen, Bettbezüge usw. ziehen wir auf die linke Seite und schütteln sie aus. Nähte, Ecken, Taschen müssen wir ausbürsten, Nadeln und Metall- oder Holzknöpfe entfernen und unechten Besatz abtrennen.

*

Das **Einweichen** soll den Schmutz aus der Stoffaser lockern, besser schon lösen. Klares Wasser genügt nicht. Wir setzen ein gutes Einweichmittel zu. Es enthärtet das Wasser, erhöht dessen Quellwirkung und neutralisiert die Bestandteile des Wäscheschmutzes gründlichst. Gut eingeweicht ist eben halbe Wascharbeit. Wir nehmen zum Einweichen am besten Wasser mit 40° C, d. h. also handwarm.

Aus den »Anregungen für die richtige Vorarbeit« von der Burnus G.m.b.H.



gab es Schallplattenübertragung bei vorgeschriebener Zimmerlautstärke: Musik und Tanz in allen Räumen. Und dann kam der große Moment: »Wir bitten die Herren, Platz zu nehmen«, sagte Carola. Doch was nun zum Vorschein kam, ließ die beiden Damen im Innersten erschauern. Der plötzliche Witterungsumschlag und ein paar Vögel hatten sich mit den Platten eingehend beschäftigt. Die leckeren Brote waren unansehnlich und unvollständig, und alle Frische war dahin. Lieselotte war stumm und starr vor Schrecken, als sie den ehemals so köstlichen Salat schnupperte. Und nur Carola besann sich selbst in diesem tragischen Moment auf ihr Französisch: »Mon dieu, da ha'm wir den Salat!« Ergebnis: tiefste Aschermittwoch-Stimmung. Zusammen mit den Platten war auch die Faschingsfeier nicht mehr zu retten.

Und die Moral von der Geschicht:
Fasching schützt vor Kühlung nicht.
Ein Kühlschrank, dies ließ sich beweisen,
bewahrt die Stimmung und — die Speisen!



Käseschnitten vom Grill gleich am Frühstückstisch

Dr. med. HEINZ GRAUPNER:

Kochen Sie »schonend«?

Es ist noch gar nicht so lange her, zwei Jahrzehnte vielleicht. Ich traf damals auf einer Bahnfahrt einen der berühmtesten deutschen Fachärzte für innere Leiden, und wir hatten nach fünf Minuten nur ein einziges Gesprächsthema: Vitamine! Das war das Neueste in der medizinischen Wissenschaft. Vielen Ärzten wollte noch nicht in den Kopf, daß diese paar Milligramm Vitamine zur täglichen Nahrung gehören müssen, wenn wir nicht Schaden davontragen sollen.

»Ich sehe es doch in meiner Klinik«, meinte der Professor, »wieviel besser es manchen Kranken geht, seit wir anders kochen, schonender. Die Köchinnen und Hausfrauen müssen erzogen werden. Was sie in den Spülstein schütten oder im Topf zerkochen, ist pures Gold — nämlich Gesundheit«.

Die unmittelbare Folge dieser Unterhaltung war, daß an einem Institut eine genaue Untersuchung über diese »Verschwendung« in der Küche angestellt wurde. Darin wurde alles bestätigt, was mir damals der Professor erzählt hatte. Und erst heute, zwanzig Jahre später, wird diese Kochtechnik allmählich volkstümlich, die das »schonende Kochen« besonders einfach gestattet: der Elektroherd. Er ermöglicht eine ganz gleichmäßige, milde Wärmezufuhr. Und darauf kommt es an, wenn die Hausfrau keine Vitamine verschwenden will (schmackhafter wird es obendrein!).

Diese »Verschwendung« beim üblichen Kochen will ich nur bei zwei besonders wichtigen Vitaminen beleuchten. Das berühmte Vitamin C, das unser Körper laufend benötigt und nicht speichern kann, geht etwa zur Hälfte verloren, wenn Gemüse länger gekocht, das Kochwasser aber mitverwendet wird. Schüttet die Hausfrau das Kochwasser in den Spülstein, ist der Verlust fast vollständig. Wird dagegen nur kurz gekocht und das Kochwasser mitverwendet, beträgt der Verlust 15 Prozent. Weitaus schonender ist das Dämpfen. Wenn das gedämpfte Gemüse nicht aufgewärmt werden muß, sondern sofort verspeist wird, tritt fast überhaupt kein Verlust ein.

Beim widerstandsfähigeren Vitamin A geht ein Zehntel beim Kochen verloren, beim Auslassen der (sehr vitamin-A-reichen) Butter ein Fünftel, beim Dämpfen und beim Zugeben frischer Butter weniger als ein Zwanzigstel. Schonend kochen oder dämpfen heißt aber, der Familie Leistungsfähigkeit und Frische bewahren. Welche Hausfrau möchte das nicht? Vor allem, wenn es technisch auf einfachste Weise möglich ist ...

Wenn der Winter zu Ende geht und der Frühling sich ankündigt, spüren viele Menschen die sogenannte »Frühjahrsmüdigkeit«, die mit Gliederschwere und Anfälligkeit gegenüber Erkältungen einhergehen kann. Sie ist nichts anderes als eine Verarmung an Vitaminen. Die wenigen Gemüsearten, die es in den ersten Monaten des Jahres gibt, sind darum doppelt wertvoll, weil sie diese fehlenden Vitamine liefern können — aber nur, wenn sie in der Küche schonend behandelt werden.

Ob Fasching oder Karneval: Was Leck'res schätzt man überall

Mutzenmandeln

Eiermasse: 50 g Butter, 250 g Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eigelb zusammen schaumig rühren. 65 g geriebene Mandeln, 2 Eßlöffel Rum und 2 Eßlöffel Rosenwasser, abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 600 g Mehl, 1 Backpulver, 1 Messerspitze Zimt

Zutaten mit der Eiermasse zu einem glatten Teig verarbeiten und kalt stellen. Dann den Teig fingerdick ausrollen, mit einer Mutzenmandelform ausstechen und schwimmend in reinem Schmalz oder Palmin goldbraun backen. Man kann auch mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen. Das Backfett hat die richtige Temperatur, wenn sich um den eingetauchten Stiel eines Holzlöffels kleine Bläschen bilden. Die Mutzenmandeln dürfen nicht zu schnell backen und müssen öfter umgewendet werden. Je nach Bedarf die Kochplatte dabei auf Stufe 2 oder 1 schalten.

Mutzen

4 Eier und 125 g Staubzucker zusammen glatt rühren, 2 Eßlöffel Rosenwasser un l 2 Eßlöffel Rum, abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 1 Prise Salz, 500 g Mehl

Zutaten zu einem sehr festen Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Dann 4 Teile davon machen, jedes Teil papierdünn ausrollen und in schräge Vierecke schneiden oder ausradeln (etwa 8×5 cm). Anhaftendes Mehl wird mit einem Pinsel abgestäubt. Die Vierecke schwimmend in Schmalz oder Palmin abbacken zu gelber Farbe (siehe Mutzenmandeln). Die Vierecke biegen sich leicht beim Backen und bekommen kleine Blasen. Nach dem Erkalten dick mit Puderzucker bestäuben und bergartig auf einer Platte aufschichten.

Lukullussalat für Feinschmecker

4 hartgekochte Eier, 3 Gewürzgurken, 250 g gekochten Schinken, 750 g gekochte Kartoffeln

Eier und Gurken abschälen und alle Zutaten in Würfel schneiden, mit Mayonnaise pikant abschmecken.

Mayonnaise: 1 Ei, $^3/_8$ Liter Öl, Pfeffer, Salz, 1 Teelöffel Senf, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Sardellenpaste, 1 Prise Zucker, 2 Eßlöffel Essig

Am besten im Mixer gut durchschlagen, sonst mit dem Schneebesen kräftig schlagen. In jedem Fall aber das Öl langsam nach und nach dazugeben. Im Kühlschrank aufbewahren.

Die glücklichen Preisträger in der TELEFUNKEN-Preisfrage (Nr. 2/53) wurden durch das Los unter notarieller Aufsicht ermittelt und haben inzwischen ihren Gewinn erhalten.

1. Preis 1 TELEFUNKEN-Fernsehempfänger: Herr Johann Kuhn, Möhrfelden/Hessen, Steinweg-Schule; **2. Preis** 1 TELEFUNKEN-Musiktruhe „Hymnus 1": Herr Dr. Rebholz, Ludwigsburg, Luisenweg 1; **3. Preis** 1 TELEFUNKEN-Rundfunkgerät „Andante": Herr Gustav Murthum, Böblingen, Schönaicher Straße 29; **4. Preis** 1 TELEFUNKEN-Rundfunkgerät „Allegro": Fräulein Erika Klein, Worms, Hochheimer Straße 54; **5. Preis** 1 TELEFUNKEN-Rundfunkgerät „Dacapo": Herr G. Henker, Kranenburg, Große Straße 84; **6. Preis** 1 TELEFUNKEN-Plattenspieler „Musikus": Herr Günther Möhring, Ludwigsburg, Friedrich-List-Straße 17; **7. Preis** 1 TELEFUNKEN-Plattenspieler „Musikus": Herr Fritz Küpper, Essen-Werden, Propsteistraße 26; **8. Preis** 1 TELEFUNKEN-Plattenspieler „Musikus": Herr Adolf Schmidt-Schüler, Kulmbach, Langgasse 11.

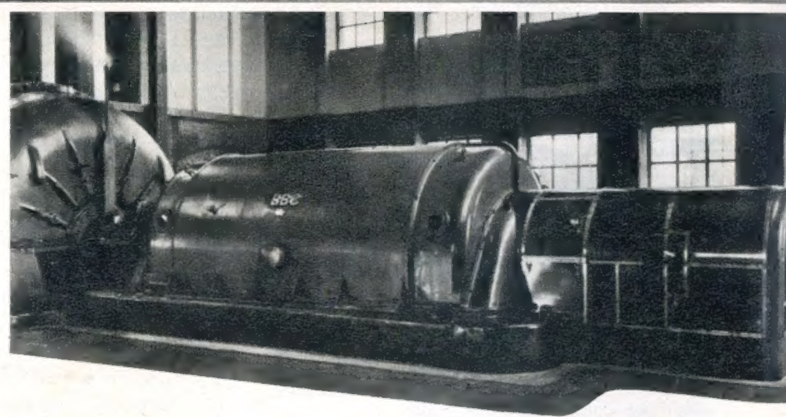
Ferner wurden 10 TELEFUNKEN-Langspielplatten und 102 normale Schallplatten verteilt. – Die richtige Lösung mußte lauten:

1. Teleportgerät, 2. Auto-Empfänger, 3. Kraftverstärker, 4. Tonsäule, 5. Mikrofon, 6. UKW-Empfänger mit Dipol-Antenne, 7. Schaltpult, 8. Kabel-Endverstärker, 9. Rundfunksender, 10. Mittelwellen-Antenne, 11. UKW-Antenne, 12. Rundfunkempfänger, 13 Plattenspieler, 14. Schallplatten, 15. Fernsehempfänger.

Eine **Langspielplatte** ist eine Schallplatte aus leichtem, biegsamem Kunststoff mit $33^1/_3$ U/min und Schmalrillen mit einer Spieldauer bis zu 45 Minuten.

Wovon die Stromrechnung **nichts** *erzählt*

Kohle, Wasser und Maschinen



Früher, als die Menschen noch Zeit hatten, pflegten sie über die Zusammenhänge des Alltags nachzudenken. Heute nehmen wir alles als selbstverständlich hin. Sollten wir aber nicht doch einmal uns wieder etwas mehr mit der Umwelt beschäftigen?
Wenn wir zum Beispiel unser Licht einschalten, eine ganz einfache Angelegenheit schon für unsere Kleinsten, lösen wir eine Kette komplizierter und technisch weittragender Arbeiten aus, die uns, dem einzelnen Kunden unseres Elektrizitätswerkes, dienen: Dort, wo vor etwa 30 Millionen Jahren auf sumpfigem Boden ein Urwald wucherte, fahren riesige Bagger, räumen das Erdreich fort und fressen sich Schaufel um Schaufel im Tagebau in die Braunkohlenfelder. Kohlenzug um Kohlenzug mit Rohkohlebrocken rollt täglich in die Brecheranlagen der Kraftwerke, in Deutschlands größtes an jedem Tag 1500 Waggons. Dort werden sie staubfein gemahlen und in die Brennkammern und Kesselhäuser geblasen. Braunkohle hat 60% Wassergehalt. Wie unerfreulich wäre es, diesen Ballast auf teuerem Frachtweg in das Land zu verschicken. Wirtschaftlich ist nur die Umwandlung der für den einzelnen Verbraucher unbrauchbaren Rohbraunkohle in kostbare elektrische Energie. Aus guter Braunkohle werden Briketts gemacht, und dort, wo Steinkohle zur Gewinnung von Strom verwendet wird, handelt es sich wieder um ballastreiche Kohle. Die hochwertige Steinkohle bleibt anderen wichtigen Zwecken vorbehalten.
Die im Kraftwerk verfeuerte Kohle setzt riesige Dampfturbinen in Bewegung, die wiederum gewaltige Generatoren antreiben, in denen brummend Tag und Nacht »unser« Strom erzeugt wird.
Das Wasser der Ströme und großer Stauseen, das weiße Gold, ist der Antriebsstoff für die Turbinen der Wasserkraftwerke, die ebenfalls eine wichtige Funktion im gesamten Stromversorgungsnetz zu erfüllen haben.
Große Kapitalien müssen aufgewandt werden, um den Bedarf des immer rascher wachsenden Elektrizitätshungers zu befriedigen, der sich im Laufe von 10 Jahren verdoppelt. Zehntausende von Facharbeitern, Ingenieuren und Kaufleuten sind tätig, um allein die technischen Großwerke der Elektrizitätserzeugung zu planen, zu bauen und zu betreuen. Wie uns Elektrizität zugeleitet wird, darüber sprechen wir ein anderes Mal.

Der Wetterbericht meldet:

Auch in der nächsten Zeit muß mit unbeständiger Wetterlage gerechnet werden. Feuchte, kühle Luftmassen dringen vom Nordatlantik her über Frankreich in unser Gebiet ein und bestimmen vorläufig den Witterungscharakter. In höheren Lagen ist mit leichten Schneefällen zu rechnen. Im Flachland sind leichte Nachtfröste zu erwarten. Später Übergang zu einem milderen Wetter mit wechselnden Temperaturen.

Anmerkung der Redaktion: Auch bei solchem Wetter ist der Elektrokühlschrank wichtig! Nicht nur Sonne und Wärme, auch Feuchtigkeit und Temperaturwechsel fördern den Verderb empfindlicher Nahrungsmittel. Das kostet Ärger und — Wirtschaftsgeld! Auch in Küche und Keller sind sie unzweckmäßig aufbewahrt, und das Fensterbrett oder der Balkon sind die ungeeignetesten Notlösungen. Einen Kühlschrank braucht man das ganze Jahr. Wer ihn besitzt, lebt sparsam, gesund, beruhigt.

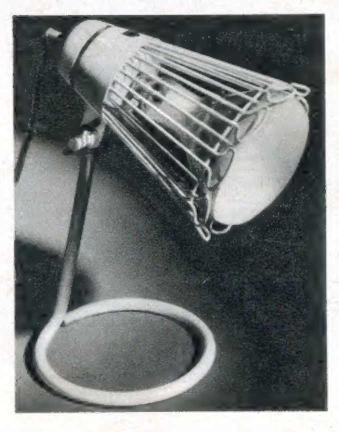
Energie-Verlag GmbH, Heidelberg Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg
Fotos: Buschhausen, Fischer, Gleis, Hamburger Luftbild GmbH, Hase, List, Schmidt, Werkfotos • Holzschnitt (Seite 4) Archiv Henkel

Blick in die Zeit

Eine Mutter schreibt uns:

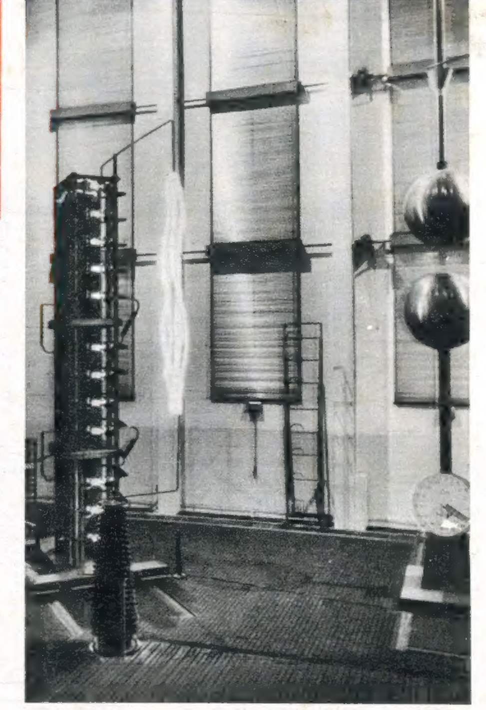
»Meine zwölfjährige Tochter bekam vor drei Jahren von mir einen kleinen Elektroherd. Es fiel mir als Witwe nicht leicht, aber ich habe es nicht bereut. Ich selbst zähle zu den Glücklichen, die elektrisch kochen, und meine Tochter hat sich nun spielend Kenntnisse angeeignet, die mich in helle Freude versetzen. Deshalb konnte ich ihr schon als Zehnjährige die Bereitung mancher Mahlzeiten überlassen. Welch eine große Hilfe bedeutet dies doch im Krankheitsfalle oder wenn man berufstätig sein muß. Aber auch mein Junge betätigt sich leidenschaftlich gern in unserer Elektroküche. Die Folge war, daß er beim Zelten im Ferienlager als Koch seine Aufgabe mit Geschick lösen konnte. Darum möchte ich jeder Mutter empfehlen, ihren Kindern den Wunsch nach einem »eigenen« Elektroherd zu erfüllen. Ihr selbst kommen die Vorteile zugute; und wie ungefährlich ist dieses Spiel.«

Elsa Weinhagen, Lüneburg, Hügelstr. 19



Kann man Gesundheit kaufen?

Im Winter und Vorfrühling spüren wir, wie uns die Sonne fehlt. Anfälligkeit, schlechtes Aussehen, Müdigkeit, Nachlassen der Spannkraft, das alles kennen wir gut. Die Sonnenkur im Heim erschließt uns die Wirkung der ultravioletten Heilstrahlen unserer Sonne aus dem Glaskolben einer Quecksilberdampf-Entladungsröhre, die noch innen Glühwendel besitzt, der Wärme und Lichtstrahlen liefert. Das Spezial-Hartglas läßt alle biologisch wertvollen Strahlen gefiltert durch und schenkt uns bei richtiger Anwendung den Segen der belebenden Hochgebirgssonne.



1 Million Volt

Frau Huber läßt ihren neuen Kühlschrank anschließen. Der Bauer Jensen für seine Frau einen Elektroherd, Friseurmeister Jupp einen Elektrospeicher...

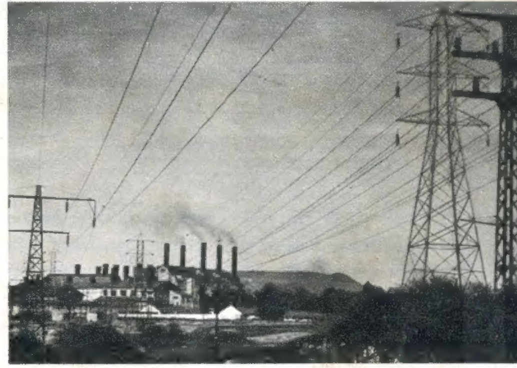
Täglich und stündlich wächst der Bedarf an elektrischer Energie im gesamten Bundesgebiet. Die Leistungen der Kraftwerke und die Verteilungsanlagen müssen dieser Entwicklung ständig angepaßt werden. Dieses Problem stellt auch die Industrie vor große Aufgaben. Die Forschung muß der industriellen Fertigung voraneilen, weil nur auf Grund ihrer Ergebnisse die Voraussetzungen für die technische Fertigung geschaffen werden. Hierfür müssen aber nicht nur Millionenbeträge zur Verfügung gestellt, sondern auch geeignete Forschungsstätten gebaut werden. Erst kürzlich hat die AEG, ein Pionier auf dem Gebiete der Hochspannungstechnik, ein Institut eröffnet, das einmalig in Europa ist und die Aufgaben für die Zukunft zu lösen helfen soll. Von deutschen Wissenschaftlern wird hier eine Arbeit im stillen geleistet, die einmal der kommenden Generation ganz neue Lebens- und Arbeitsgrundlagen schaffen wird. Unser Bild zeigt zum Beispiel einen Versuch, der dem Wissenschaftler beweisen soll, wie sich einer der künftigen riesigen Isolatoren verhält, wenn durch Blitzeinwirkung ein Überschlag mit einer Million Volt eintreten würde. Wie bescheiden kommen wir uns dabei vor, wenn wir unseren Lichtschalter betätigen, durch den ein Strom von 220 Volt Spannung fließt.

Etwas für Freunde der Strickkunst

Die Züchter von Angora-Kaninchen sind dazu übergegangen, die Tiere elektrisch zu scheren. Im Gegensatz zu dem früheren Rupfen werden die Tiere sehr geschont. Den Tierfreund wird das freuen. Aber auch die Qualität der Wolle und der Ertrag werden dadurch wesentlich gesteigert. Das wiederum wird die Frauen besonders interessieren.

Horst Friedrich List berichtet aus Südafrika

Mehr als 2,5 Millionen Weiße besiedeln in der Südafrikanischen Union ein Gebiet, das Westdeutschland, Italien, Frankreich und die Beneluxländer umfaßt. Die geringe Zahl der weißen Arbeitskräfte erfordert eine intensive Industrialisierung. Elektrizität ist der Lebensatem Südafrikas. Wo sich nur eine Möglichkeit bietet, werden Großstaudämme mit Wasserkraftwerken angelegt. Mögen die Farmer noch so weit von jeder größeren Ansiedlung entfernt sein, fast immer führt eine Überlandleitung elektrische Energie heran. Auch die natürlichen Bodenschätze



Das »Ruhrgebiet« Südafrikas

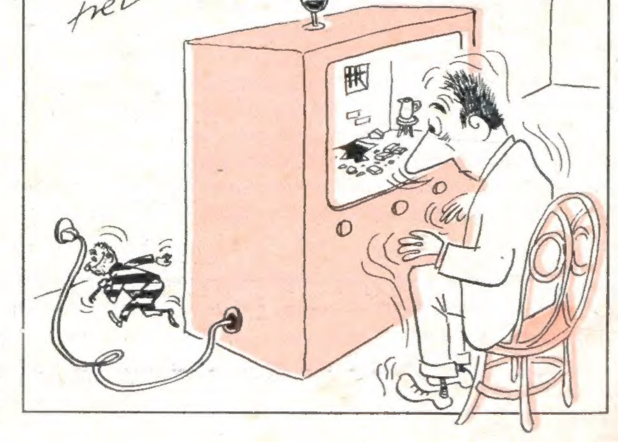
sind erst zu einem geringen Teil aufgeschlossen. Inmitten endloser Steppen schießen Industrieanlagen aus dem Boden, die Strom benötigen oder abgeben. Unzählige Starkstromleitungen ziehen sich über die Berge und Steppen. Auch das private Leben der Weißen ist auf Strom zugeschnitten; angefangen von Mammut-Ventilatoren in Hotelhallen bis zu Kühlschränken, Elektroherden, Geschirrspülmaschinen, Klimaanlagen und Rasierapparaten im Haushalt. Man kann behaupten, daß ohne Elektrizität das Leben der Weißen in den Tropen nicht zu ertragen wäre, weil der Leistungsfähigkeit durch die Hitze enge Grenzen gesetzt sind. Südafrika ist ein Land, in dem die Elektrizität zum ersten wirtschaftlichen Faktor geworden ist. Der Lebensstandard ist der beste Beweis.





Geheimnisse der Luft

Dieser 1 355 000 Liter fassende Behälter müßte mit Luft gefüllt werden, um daraus in einem langwierigen und technisch schwierigen Prozeß das Edelgas Krypton zu gewinnen. Die anfallende Menge würde gerade ausreichen, um zwei Dutzend kleine Krypton-Glühlampen damit zu füllen. Die Krypton-Lampe, jetzt wieder erhältlich, ergibt eine 10% höhere Lichtausbeute. Sie wird »Königin der Glühlampen« genannt. Die Erfindung der Glühlampe durch Heinrich Göbel vor 100 Jahren kann 1954 gefeiert werden.



Sehr realistisches Fernsehen schildert Fred im »Stern«